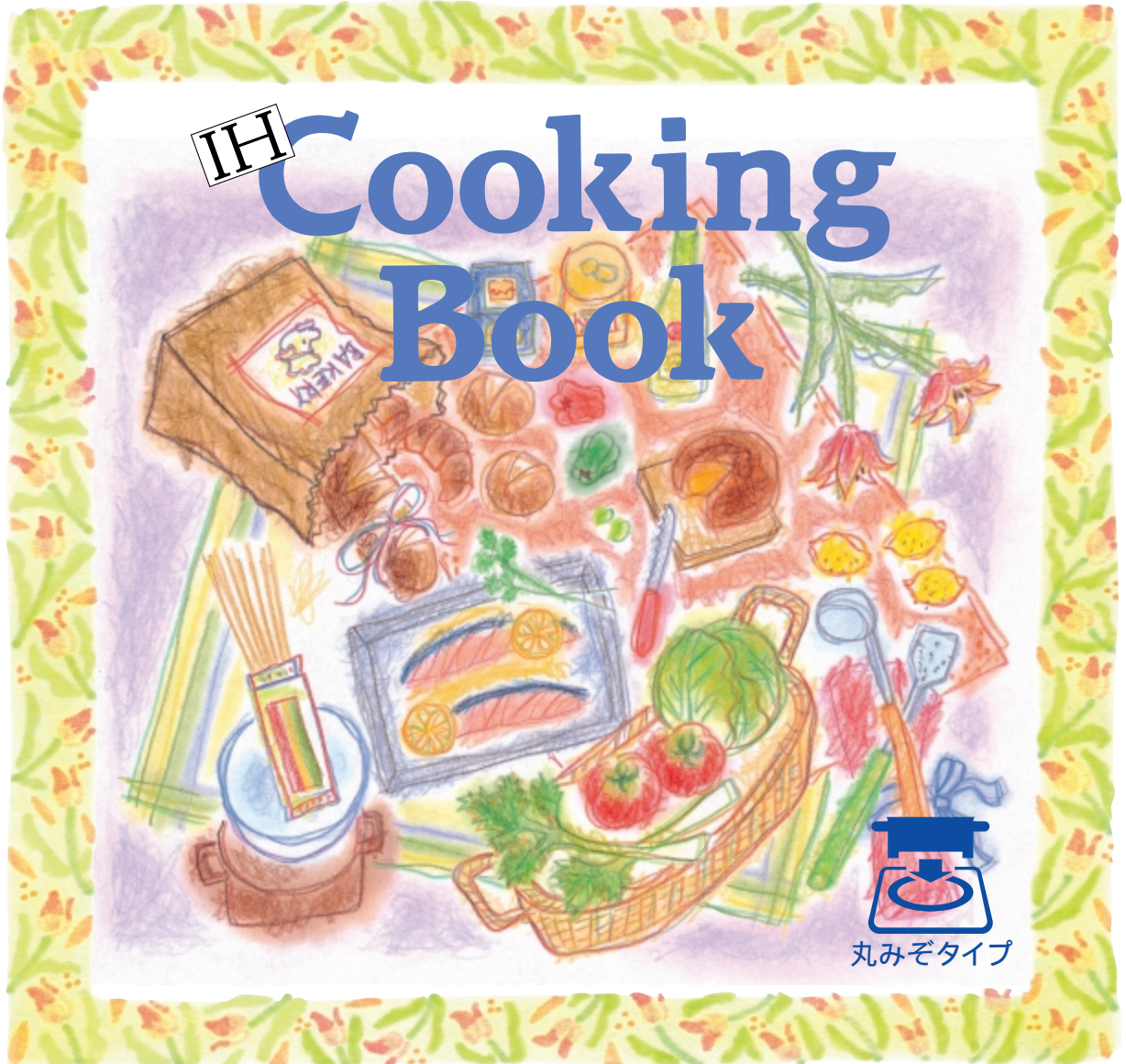
National

IH 調理器 丸みぞタイプ（家庭用）

取扱説明書・料理集

品番　ＫＺ－ＰＷ１（なべ&焼肉プレート付き）
　　　ＫＺ－ＰＮ１（なべ付き）

IH Cooking Book

丸みぞタイプ

このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付　**上手に使って上手に節電**

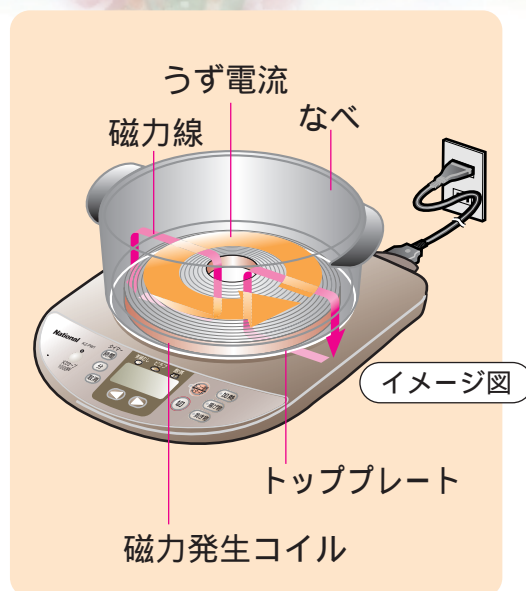
IH 調理器は火を使わない電磁誘導加熱方式 その魅力は…

安全性

火を使わずになべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。

IH 熱源のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きでなべ自体をヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべ底が熱くなります。

高い熱効率&高火力

なべ自体を発熱させることによりエネルギーをムダなく伝え、
素早く立ち上がります。さらに1400Wの高火力で調理できます。

幅広いメニューを おいしく調理

●加熱　強火から保温まで7段階の火力調節付き。
タイマーを使えば長時間の煮込みもつきっきりの手間がいりません。

●焼き物　250℃から保温まで7段階の温度調節付き。
ステーキからホットケーキまでおいしく焼き上げます。

●揚げ物　200℃から140℃からまで7段階の温度調節付き。
油温をきめ細かく保ち、カラッと揚げられます。

火加減を自動的に調節して調理を行います。

はじめに

この取扱説明書は、次の2機種を併記しています。

KZ－PW1

KZ－PN1

KZ－PN1をお買い上げのお客様へ
専用焼肉プレートを付属していないだけで、その他（専用なべ・本体）は、KZ－PW1と共通です。

もくじ

ページ

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

表示	内容
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

絵表示	内容
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

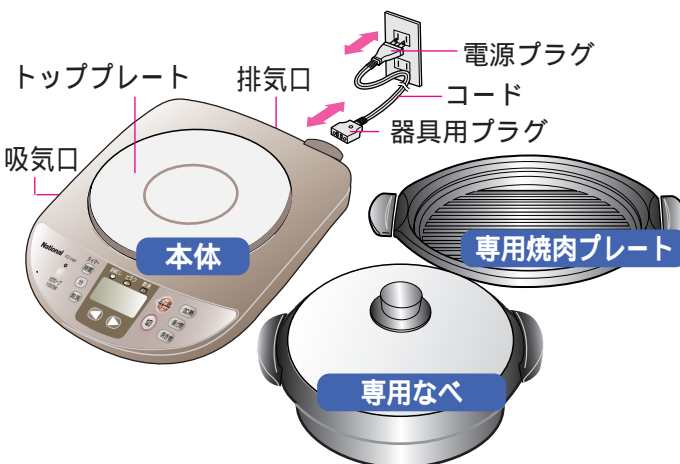
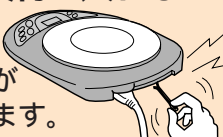
やけど・けがを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない

感電や、異常動作によるけがの原因になります。

警告

取り扱い

絶対に分解・修理・改造は行わない

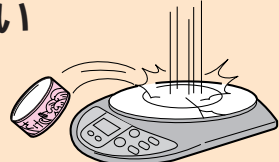
分解禁止

火災・感電・けがの原因になります。
●修理は販売店にご相談ください。

本体を水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

本体内蔵の電気部品に水が入り、ショート・感電の原因になります。

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

電源・コード

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。
●延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふく。

器具用プラグをなめさせない

乳幼児が誤ってなめないように注意する

感電・けがの原因になります。

コード・電源プラグ・器具用プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

ぬれた手で電源プラグ・器具用プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

感電の原因になります。

器具用プラグにピンやごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります。

注意

やけどを防ぐために

不安定な所で使わない

本体が傾いているとなべが滑り落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります。

なべ・プレートは不安定な状態で使わない

なべ・プレートがトッププレートからずれた状態で使うと、落下などにより、やけどやけがの原因になります。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

やけどを防ぐために

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

やけどの原因になります。

油の飛び散りを少なくするために
- 材料をきちんと下ごしらえする。(☞ P.24)
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

専用なべ・専用焼肉プレートの取っ手やふたつまみがぐらぐらするときは、締め直してから使う（☞ P.10）

そのまま使うと、取っ手・ふたつまみが外れてやけどの原因になります。

接触禁止

ふたを取るとき蒸気に触れない

なべ物料理は特に蒸気が勢いよく出るので、やけどに注意する。

接触禁止

ふた・なべ・取っ手などの高温部に触れない

ふた・なべ・プレート・取っ手などが熱くなるため、やけどに注意する。

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどや調理物の発火の原因になります。また、なべの破損やトッププレートを汚す原因になります。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

過熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

本体になべ・プレートなどを載せたまま持ち運ばない

なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない

缶詰やボンベなどの密閉容器は破裂して、けが・やけどの原因になります。アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱して、やけどの原因になります。

接触禁止

使用後しばらくは、なべ・プレートの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

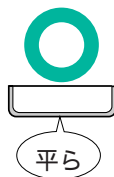
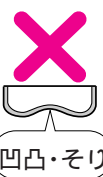
やけどの原因になります。

発火・火災を防ぐために

揚げ物調理中はそばを離れない

油が少ない場合など油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。

- 揚げ物調理にはあっせん天ぷらなべまたは底が平らでトッププレートに密着する天ぷらなべを使う（底に約1mm以上の凹凸・そりのあるなべは使わない）
- なべは加熱部の中央に置く
- 900g(約1L)未満の油で調理しない
- 「加熱」キーで揚げ物をしない

- いため物・焼き物などで油を使うときも、そばを離れないで加熱し過ぎないよう火力調節する。

⚠注意

発火・火災を防ぐために

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

なべ・プレートなどの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げたりします。

油煙が多く出たら通電を切る

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

吸気口・排気口をふさがない

じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

使用場所

水のかかるところや火気の近くでは使わない

感電・漏電の原因になります。

取り扱い

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

電源・コード

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電や、ショートによる発火の原因になります。

電源プラグを抜く

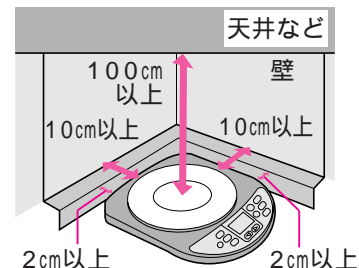
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

周囲の可燃物から、次の距離を離して使う
（可燃物が木製の壁・家具などの場合）

火災の原因になります。

- 片側（右側もしくは左側）は開放する。
- じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わない。

〔設置基準適合〕

各部の名前と扱い方 本体 操作部

凸マーク
（※印部3か所）

トッププレート
- 専用なべや専用焼肉プレートが、トッププレートの外周にぴったりとはまり込みます。
- 中央の囲みは、使えるなべの最小サイズの目安です。

- **トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。**
  （磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- **使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。**
  - ・ラジオ・テレビなど。（雑音の原因になります。）
  - ・キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど。（記録が消える原因になります。）

吸気口（左底面）

点字

排気口（後面・右側面）
- 使用中、排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

器具用プラグ
- 調理中、器具用プラグが抜けると、「ピピッ」と音で知らせます。

電源プラグ

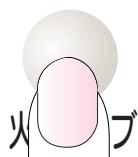
コード
- 束ねたままで使わない。
  （コードが熱くなり、故障の原因になります。）

火力セーブ キーについて

コンセントの電気容量に余裕のない場合は、火力セーブキーを押しておくと、最大約1400Wを約1000Wに抑えます。

※1400Wに比べて火力感が弱かったり、予熱時間が長くなったりします。

使い方

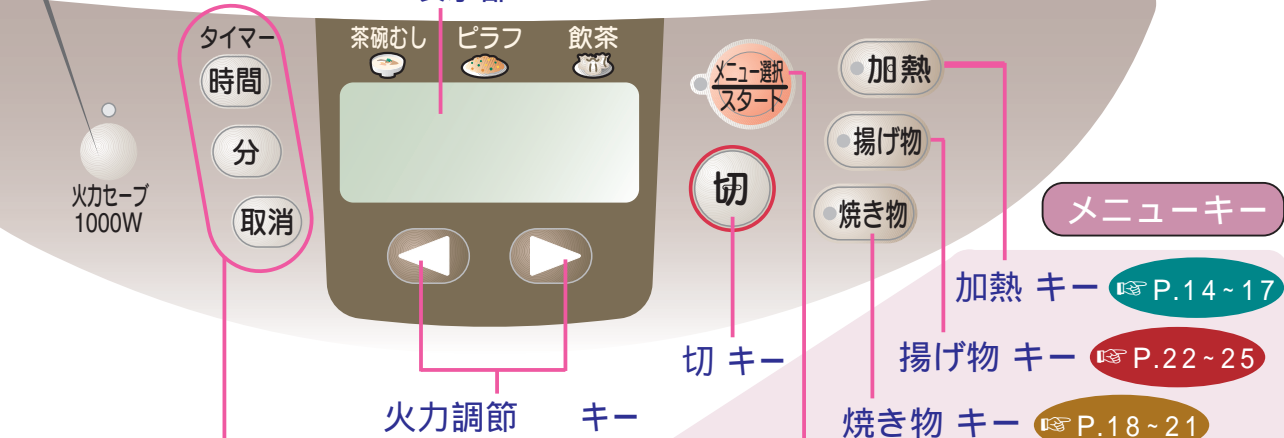
❶火力セーブキーを押す。 ❷使用するメニューキーを押す。

- **火力セーブ キーは、メニュー キーを押す前に押す。**
- 先にメニューキーを押した場合
  - 30秒以内は、「火力セーブ」キーを受け付けます。
  - 30秒以上たった場合は、受け付けません。

  ➡「切」キーを押し、❶からセットし直す。

取り消し方

「切」キーを押す。

※メニューキーを押していない場合は、もう一度「火力セーブ」キーを押すと、取り消せます。（ランプ消灯）

操作部

使用中、高温のなべやプレートを操作部に当てない。
（熱による変形の恐れがあります。）

表示部

火力調節 キー

切 キー

メニューキー

加熱 キー ☞P.14~17

揚げ物 キー ☞P.22~25

焼き物 キー ☞P.18~21

タイマー操作 キー ☞P.15
- 加熱調理、メニュー選択の「茶碗むし」コース、「飲茶」コースに使えます。
- 揚げ物・焼き物調理・メニュー選択の「ピラフ」コースには使えません。

メニュー選択/スタート キー ☞P.26~35
- 「茶碗むし」・「ピラフ」・「飲茶」のコースを選ぶときに押す。
- キーを押すごとに▲マークが順次移動。

安全機能について

● なべ無し自動OFF機能

なべを外すと約1分後に通電が切れます。

● 切り忘れ防止機能

切り忘れて通電を続けても、最終キー操作後約2時間が過ぎると、自動的に通電が切れます。

※タイマーを使ったときは、タイマーが優先され働きません。

● 温度過昇防止機能

空だきなどにより、なべ底の温度が高温になり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。

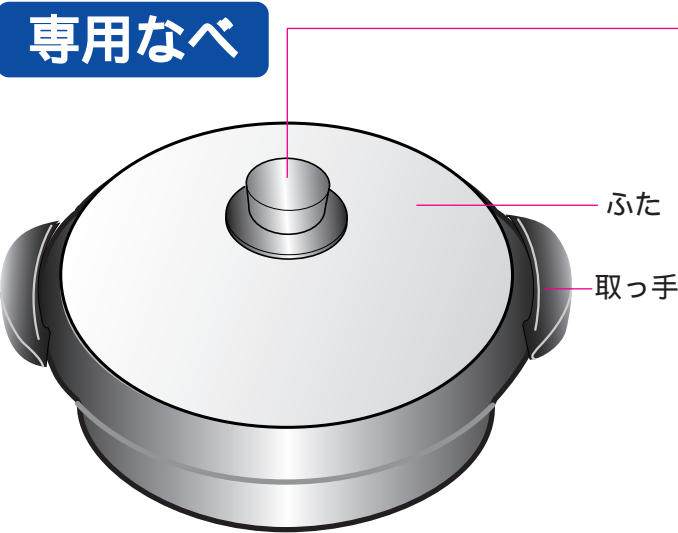
※火力ランプが点灯のまま通電が止まることがあります。温度が下がると、自動的に通電を再スタートします。

●小物発熱防止機能

誤ってスプーンなどなべ以外の小物を置くと、約1分後に電源が切れます。

目の不自由な方のために

- 本体の凸マーク（※印部3か所）は、トッププレートの中心がわかるように凸部になっています。
- 切 キーにも ⊂⊃ マークを設けています。
- 操作部の各キーには、機能を意味する点字や凸マークが入っています。
- 点字用の説明ガイドを用意しています。詳しくは、販売店へご相談ください。

各部の名前と扱い方 専用なべ 専用　焼肉プレート

専用なべ

● なべ物・煮物・煮込み・蒸し物・メニュー選択コース（茶碗むし・ピラフ・ 飲茶）に使う。
●揚げ物はしない。
（正しい温度調節ができません。）
※揚げ物をするときは、あっせん天ぷらなべ（KZ－TT2)をお買い求めください。（☞P.11）

ふたつまみの取り付け方

❶ねじを回して、ふたつまみから外す。
❷ふたの裏面からねじをはめて指で支え、ふたつまみを回して取り付ける。

取っ手が緩くなってきた場合

裏面のねじを締め付け直す。
●専用なべ　●専用焼肉プレート
ねじ

次のことは使用上差し支えありません

●使用中、「ピチッ」という音がすることがありますが、なべやプレートの熱膨張によるものです。
●使用中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすと、止まることがあります。
●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。
●ご使用に伴い、調理面が多少黒くなることがあります。
●裏面に凹凸がありますが、特殊加工によるものです。また、ご使用に伴い、多少白くなることがあります。

専用焼肉プレート

［KZ－PN1には、付属していません。］
●専用なべのふたが使えます。

調理面（溝付き）
取っ手

付属品

おたま（1本）※なべ物調理専用

●焼肉プレートには使わない。
●使用中、なべに放置しない。

専用蒸し板（1個）

●蒸し物調理以外の用途に使わない。

●追加購入は、ナショナル製品取扱店でお求めください。

	部品番号	希望小売価格
おたま	AZU60－185	300円
蒸し板	AZU80－237－0U	1300円

〔税別・2001年2月現在〕

フッ素樹脂加工を傷めないために

専用なべ・専用プレートの腐食・はがれ防止のため次のことをお守りください。

●ガスコンロなどの他の熱源にかけない。
●予熱のとき以外は、調理物無しで空だきや空焼きをしない。
●金属製のおたまや、へら・ナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わない。
※なべ物には、付属のおたまを使う。
※いためるときは、木製・樹脂製のへらを使う。
●ていねいに取り扱う。
（落としたり、金属などのかたい物に当てて傷を付けない。）
●冷えてからお手入れする。
熱いうちに水につけて急冷しない。
●調理後は早めにお手入れする。
（料理を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない。）

別売プレート・あっせん天ぷらなべの紹介 〔税別・2001年2月現在〕

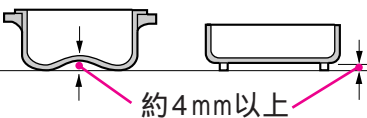
別売プレート・あっせん天ぷらなべをお求めいただきますと、焼き物や揚げ物などのメニューをお楽しみいただけます。

	丸みぞタイプ IH 用		あっせん天ぷらなべ
	専用焼肉プレート	専用プレート	
品番	KZ－NY7	KZ－NP2	KZ－TT2
希望小売価格	9,000円	9,000円	2,000円
大きさ	内径26.2cm×深さ1.4cm	内径26.2cm×深2.4cm	内径22cm×深さ7.5cm

●IH調理器に適した鍋やプレートなどをあっせんしております。
詳しくは、ナショナル製品取扱店へお問い合わせいただくか、カタログをご覧ください。

使えるなべの見分け方

お手持ちのなべを確かめたいときは、下の表を参考にしてください。
IH調理器で使えるかどうかを見分ける簡単な方法があります。 → なべの見分け方

	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
なべの材質	鉕、鉄鋳物	アルミ
	鉄ホーロー	銅
	ステンレス（18−0、18−8、18−10）	耐熱ガラス
	一層なべ（18−8・18−10ステンレスなべ） なべ底の厚さが ●0.8㎜以下　0.8㎜以上のものは火力が弱くなることがあります。 ○ ●1.5㎜以上　火力が弱くなったり、使えないものがあります。 △	陶磁器（土なべなど）
	多層なべ（クラッドなべ） 火力が弱くなったり、使えないものがあります。 ●3層で間に鉄を挟んでいるものや底が18-0ステンレスのものは使えます。 △	
なべの形状	底の形状が ●平らでトッププレートに密着するもの ●直径12〜26㎝ ※揚げ物には、底が平らでトッププレートに密着する天ぷらなべを、必ずお使いください。	底の形状が ●直径12㎝未満（トッププレート中央の囲み以下） ●中華なべなど底の丸いもの ●約4㎜以上のそりや脚があるもの

なべの見分け方

1 なべに水を入れ中央に載せる

2 プラグを接続する（❶→❷）

3 加熱 キーを押す

キーでも確認できます。

○ 使えるなべは

火力表示のまま

保温・弱・中・強

確認したらすぐに キーで通電を切る。
（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）

●ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべは

●加熱 調理

なべ物　煮物・煮込み

準備

①なべを本体中央に載せる

●なべは、トッププレートから
ずれないように確実に載せる。

②プラグを接続する
（❶→❷）

メニュー例と火力調節の目安

★タイマーを使うと便利なメニュー

保温・弱・中・強

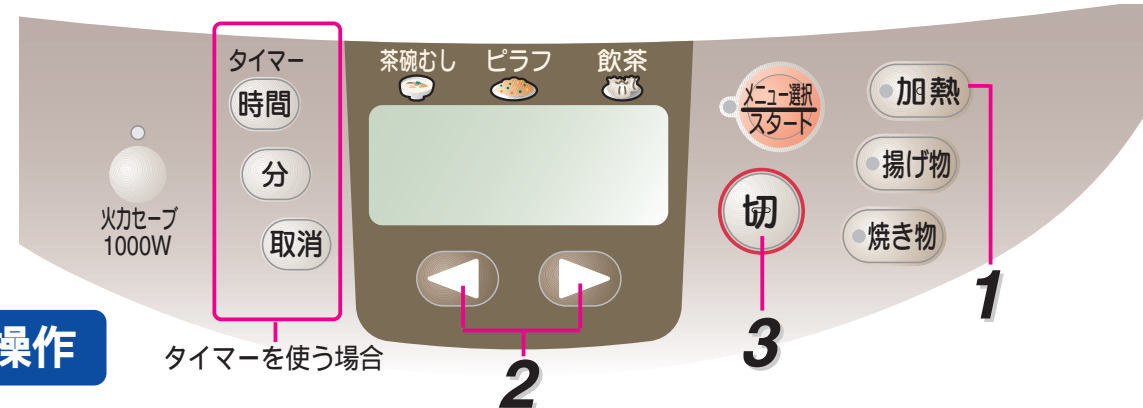
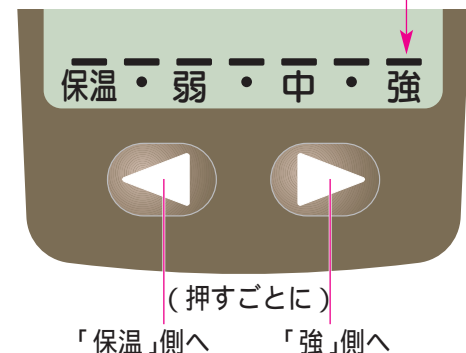
		保温	微弱	弱	やや弱	中	やや強	強	火力は矢印の範囲で調節する
	火力（約）	75W相当	150W相当	260W相当	450W	700W	900W	1400W	○沸騰させたり、煮立てるときの火力　●調理するときの火力
なべ物	●すき焼き				●	●	●	○	火力「強」で、沸騰したら煮えぐあいを見ながら火力を弱める。
	●寄せなべ・水炊き				●	●	●	○	
	●キムチなべ				●	●	●	○	
煮物	★筑前煮			●	●	●		○	
	★肉じゃが			●	●	●		○	
煮込み	★黒豆			●				○	火力「強」で、沸騰したら火力を弱めて煮る・煮込む。
	★おでん			●	●			○	
	★カレー・シチュー			●	●	●		○	
	★ロールキャベツ			●	●	●		○	

●なべの種類や材料の量によって調節してください。
●いため物など少量の油を入れて予熱する場合は、油の温度が急激に上がって油が発火することがあります。火力を弱めに調節し、加熱し過ぎないようにご注意ください。
●材料・量・なべの形状・材質などにより保温温度が異なってきます。様子を見て、火力を調節してください。
●フライパンなどは、ご使用に伴い底面が変形する場合があります。

操作

タイマーを使う場合

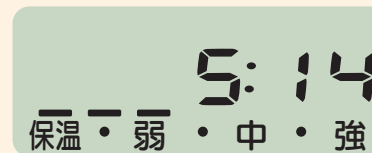
1 ●加熱 キーを押す

点灯

2 ◀ ▶ キーで火力を調節しながら調理する

タイマーを使う場合

セットできる時間：1分～ 9時間55分

時間 分 キーで
時間をセットする

5:14
保温・弱・中・強

●残時間は1分刻みで減る。

⇩

タイマーが終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

時間 …1時間刻み

分 …20分までは1分刻み
　　20分以降は5分刻み

●押し続けると早送りができる。
●「分」キーより先に「時間」キーを押すと、初めから5分刻みになります。
●セット時間が1分単位の場合は、「分→時間」キーの順にセットする。

※長時間お使いになるときは、ふきこぼれや焦げ付きなどにご注意ください。

取消 …タイマーを取り消すときに押す。

3 調理が終わったら

切 キーを押し
プラグを抜く

消灯

なべ物

煮物・煮込み

すき焼き (4人分)

牛肉	600g
焼き豆腐	1丁
白菜	1/4株
長ねぎ	2本
春菊	2束
生しいたけ	8枚
糸こんにゃく	1袋
牛脂	適量
Ⓐ砂糖・しょうゆ・酒	各適量
卵(溶く)	4個

※その他、玉ねぎ、もやし、ごぼう、しめじ、えのきだけなど。

準備
- 牛肉・焼き豆腐・白菜・長ねぎは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、生しいたけは石づきを除く。
- 糸こんにゃくはさっとゆでで、適宜に切る。

調理
❶加熱キーを押し、火力「強」で熱し、牛脂を溶かす。
❷牛肉をいため、Ⓐで味付けをし、残りの材料を加えて煮る。
❸溶き卵につけていただく。

キムチなべ (4人分)

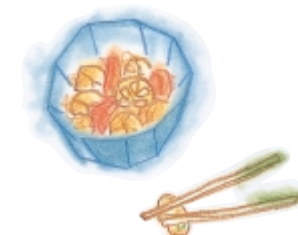
豚肉(薄切り肉)	400g
もめん豆腐	1丁
白菜のキムチ	400g
春菊	2束
えのきだけ	1パック
もやし	1袋
水	5カップ
だし昆布	10cm1枚
Ⓐ 酒	大さじ3
Ⓐ 信州みそ	大さじ3
Ⓐ 砂糖	小さじ1/2

準備
- 豚肉・もめん豆腐・白菜のキムチは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、えのきだけは石づきを除く。

調理
❶なべに分量の水とだし昆布を入れ、加熱キーを押し、火力「強」で加熱する。沸騰直前にだし昆布を取り出し、白菜のキムチとⒶを加え煮立てる。
❷豚肉、もめん豆腐、野菜類を入れて煮る。

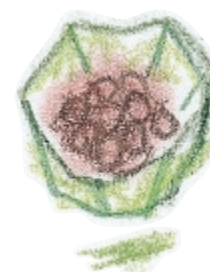
筑前煮 (4人分)

鶏肉	250g
Ⓐ こんにゃく	1枚
Ⓐ にんじん	200g(大1本)
Ⓐ れんこん	120g(中1/2本)
Ⓐ ごぼう	40g(中1/2本)
さやえんどう	適量
油	大さじ2
だし汁	1 1/2カップ
Ⓑ 酒	1/2カップ
Ⓑ 砂糖	大さじ5
Ⓑ しょうゆ	大さじ5

※その他、干ししいたけ、たけのこなど。

準備
- 鶏肉・こんにゃくは、一口大に切る。
- にんじん、れんこん、ごぼうは皮をむいて乱切りにし、れんこんとごぼうを酢水にさらす。
- さやえんどうは筋を除き、ゆでて水にさらす。

調理
❶加熱キーを押し、火力「強」で熱し、油を入れて鶏肉・Ⓐの順にいためる。
❷だし汁を加え、煮立ったらⒷを入れる。落としぶたをして火力「やや弱」に下げ、タイマーで30〜45分煮る。
❸さやえんどうを加えて、仕上げる。

黒豆 (4人分)

Ⓐ 黒豆	2カップ(300g)
Ⓐ 水	6カップ
Ⓑ 砂糖	350g
Ⓑ 塩	小さじ1/2
Ⓑ しょうゆ	大さじ1

準備
- 黒豆は洗って、分量の水に一晩つける。

調理
❶ⒶとⒷをなべに入れ、加熱キーを押し、火力「強」で煮立て泡を取る。
❷火力「弱」に下げ、専用なべのふたをし、タイマーで8〜9時間煮る。

●焼き物 調理

焼肉・焼き物

専用焼肉プレート
または別売専用プレート

定格15A・
交流100Vコンセント

❷ ❶

準備

①プレートを
本体中央に載せる

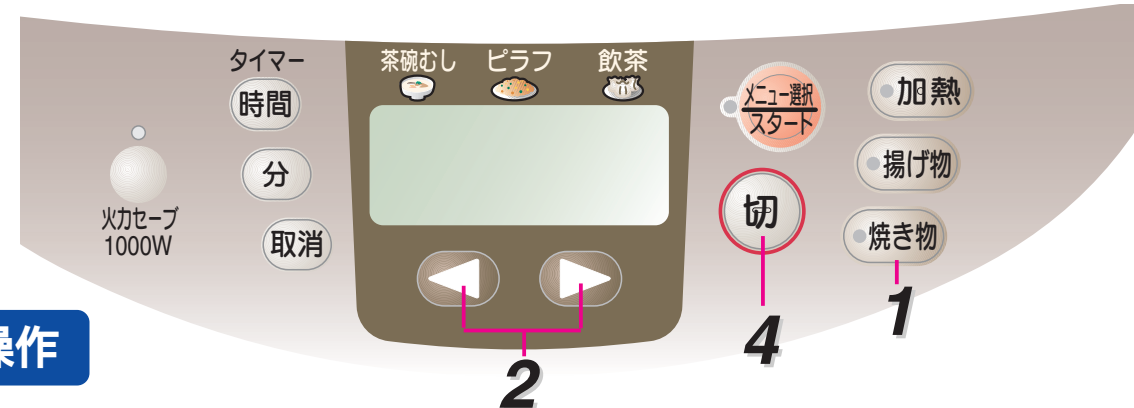
● トッププレートからずれないように確実に載せる。

②プラグを接続する
（❶→❷）

メニュー例と温度調節の目安

温度（約）℃

	100（保温）	140	160	180	200	230	250
専用焼肉プレート						ステーキ	
						焼肉	焼肉
別売専用プレート			クレープ				
		薄焼き卵	ホットケーキ	ハンバーグ	お好み焼き	ぎょうざ	焼きそば

● 材料の量・質や焼けぐあいなどにより、様子を見て温度を調節してください。

操作

1 ●焼き物 キーを押す

点灯

● 最初は「230」に入る

2 キーで

温度を選び予熱する

設定温度になると「予熱中」の表示が消え
ブザーで予熱完了をお知らせ

予熱時間の目安ー約9分
（付属の専用焼肉プレートで230℃に合わせたとき）

3 焼く

● 調理中温度を変更した場合は、「予熱中」の表示が点滅する。
（プレート温度を調節しています。）

4 調理が終わったら

切 キーを押し

プラグを抜く

焼き物

消灯

焼き物調理 操作手順

焼肉（4人分）

牛ロース（薄切り）…200g
カルビ肉（薄切り）…200g
牛タン（薄切り）…100g
白ねぎ…4本
キャベツ…200g
サニーレタス…10枚
レモン…1個

たれ付き肉を焼くときは

- 焦げやすいので少し温度を下げる。
- たれなどが調理面に残って焦げる場合は、そのつど割りばしなどで取り除く。

準備
- 白ねぎ2本は、6cm長さのぶつ切りにする。残りの2本は、5～6cm長さに切り、芯を除いてせん切りにし、白髪ねぎを作る。
- キャベツは、適宜に切る。

調理
❶焼き物キーを押し、温度「250」で予熱する。予熱完了後、材料を載せて焼く。
❷お好みでたれをつけていただく。
※牛ロース・カルビ肉は、サニーレタスで巻いたり、牛タンは、レモン汁をかけ、白髪ねぎを巻いていただく。

ステーキ（4人分）

牛肉（ステーキ用）……4枚
塩・こしょう………各少々

準備
- 肉は包丁の背で軽くたたき、すじを切り、焼く直前に表面に塩・こしょうする。

調理
❶焼き物キーを押し、温度「230」で予熱する。予熱完了後、両面を焼く。

ハンバーグ（4人分）

Ⓐ
- 合いびき肉…300g
- 塩…小さじ1/2
- こしょう…少々
- ナツメッグ…少々

たまねぎ…100g（中1/2個）
油…適量
パン粉…30g
牛乳…大さじ4
卵…1個
油…適量

専用なべのふたを使うと、水分の蒸発を抑えておいしく焼き上げることができます。

- ハンバーグ
- 厚めのステーキ
- いか
- ぎょうざなど

（途中で蒸し焼きにする場合）

準備
- たまねぎはみじん切りにし、パン粉は牛乳で湿らせる。

調理
❶たまねぎは、油を熱してきつね色になるまでいため、冷ます。
❷Ⓐを混ぜ、さらに卵、①、パン粉を加え、粘りが出るまで混ぜ合わせ、4等分する。
❸手に油を付け、小判形に整え、中央を少しくぼませる。
❹焼き物キーを押し、温度「180」で専用プレートを予熱する。
❺予熱完了後、油を塗り③を入れる。
❻焦げ目が付いたら裏返し、専用なべのふたをして中に火が通るまで焼く。

お好み焼き（4人分/4枚）

豚薄切り肉…100g

Ⓐ
- 薄力粉…100g
- 卵…大2個
- だし汁…200ml
- キャベツ…400g
- 山芋…50g
- 紅しょうが…大さじ2
- いか…80g
- コーン（缶詰）…50g

油…適量

Ⓑ ソース・マヨネーズ・削り節・青のり…各適量

準備
- キャベツ・紅しょうがはみじん切りにし、山芋はすりおろす。
- 豚肉・いかは適宜に切る。

調理
❶ボールにⒶを入れて混ぜ合わせる。
❷焼き物キーを押し、温度「200」で専用プレートを予熱する。
❸予熱完了後、油を塗り、①のタネを適当な大きさに丸く延ばし、その上に豚肉を手で広げて載せる。
❹底面によい焼き色が付いたらひっくり返し、両面を焼き、中までよく火を通す。
※好みによりⒷをかける。

●揚げ物 調理

あっせん天ぷらなべ

定格15A・
交流100Vコンセント

❷ ❶

油

トッププレート

準備

①天ぷらなべに900g
(約1L) の油を入れ
本体中央に載せる

●トッププレートからずれない
ように確実に載せる。

②プラグを接続する
(❶→❷)

●あっせん天ぷらなべ(KZ-TT2)をお使いください。(☞P.11)
または、底が平らでトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。
●800g(約0.9L)未満の油では調理しないでください。
(油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。)

メニュー例と温度調節の目安

温度(約)℃

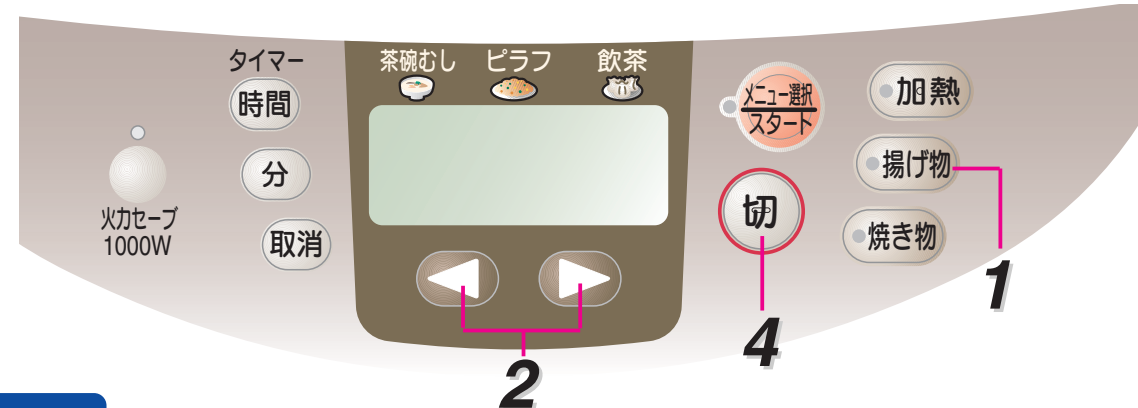
<table>
<tr><th></th><th>140</th><th>150</th><th>160</th><th>170</th><th>180</th><th>190</th><th>200</th></tr>
<tr><td rowspan="5">あっせん天ぷらなべ
油900g(約1L)を使った場合</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">手作りコロッケ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">魚介類の天ぷら
冷凍食品(コロッケ・えびフライなど)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">フライ・串かつ・
とりのから揚げ(骨無し180℃)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">野菜の天ぷら
ドーナツ</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">大学いも</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

●なべの材質や形状・食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

操作

1 揚げ物 キーを押す

点灯

2 ◀ ▶ キーで
温度を選び予熱する

設定温度になると「予熱中」の表示が消え
ブザーで予熱完了をお知らせ

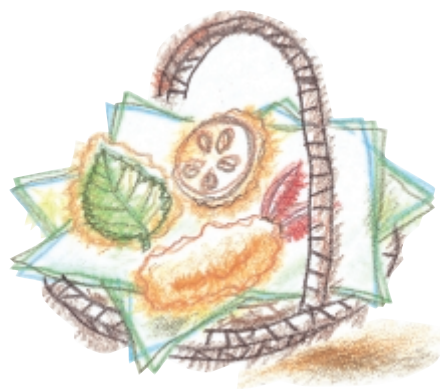
●最初は「180」に入る。

予熱時間の目安ー約8分30秒
(あっせん天ぷらなべに油900g(約1L)を入れ、180℃に合わせ たとき)

3 揚げる

●調理中、温度を変更した場合は
「予熱中」の表示が点滅する。
(油温を調節しています。)

4 調理が終わったら
切 キーを押し
プラグを抜く

揚げ物
消灯

上手に揚げるポイント

温度 ●材料に合った温度で揚げる

油 ●新しい油を使う
細かい泡が多く出る油は、古くなっています。

衣 ●天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜ過ぎない
白い粉が残る程度に混ぜる。

材料 ●一度にたくさん入れない
（油の表面積の1/2程度が適量目安）

でき上がりの目安
●材料が浮き上がり、衣周辺の油の泡が小さくなります

油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油の飛び散りの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取るなどの下ごしらえをしましょう。

切り目などを入れる

●えび
尾の先を切って水分を出す。

●ししとう
縦に切り込みを入れる。

●いか
皮をむいて両面に切り目を入れる。

水分をふき取る

●魚介類
●特にしいたけやピーマンなどの野菜

ドーナツなどの生地には

●必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる
生地中の水分や空気が急激に加熱膨張し、油が飛び散る原因になります。

揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。
なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。
●けんさきいかやするめいかなど
●コロッケ
●中が空洞の野菜（ししとう・オクラなど）

串揚げ（4人分）

えび ……8尾
鶏肉 ……200g
うずら卵 ……8個
ししとう ……8個
グリーンアスパラガス …8本
貝柱 ……8個
小麦粉・パン粉 ……各適量
卵（溶く） ……2個
竹串 ……適量
揚げ油 ……900g（約1L）
レモン ……適量

※油量は必ずお守りください。

準備
●えびは殻と背わたを取り、鶏肉は一口大に切る。
●うずら卵はゆでて殻をむき、ししとうは切り目を入れる。
●グリーンアスパラガスは、根元を切り、半分に切る。
●各材料に、小麦粉・溶き卵・パン粉の順に付け、竹串に刺す。

調理
❶天ぷらなべに揚げ油を入れ、揚げ物キーを押し、温度「170」で予熱する。予熱完了後、串を揚げる。
❷お好みでソースを付けるか、レモンをくし形に切り、絞っていただく。

バナナドーナツ（約20個分）

バナナ ……150g
Ⓐ 薄力粉 ……150g
Ⓐ ベーキングパウダー…小さじ2
Ⓑ 卵 ……1個
Ⓑ 砂糖 ……大さじ3
Ⓑ 牛乳 ……大さじ1
Ⓑ 溶かしバター ……20g
バニラエッセンス ……少々
揚げ油……900g（約1L）
粉砂糖 ……適量

※油量は必ずお守りください。

準備
●バナナは包丁で刻み、ピューレ状（どろっとした状態）にする。

調理
❶Ⓐは合わせてふるう。
❷ボールにⒷを入れて混ぜ、バナナとバニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
❸②に①を入れて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
❹天ぷらなべに揚げ油を入れ、揚げ物キーを押し、温度「170」で予熱する。予熱完了後、③をスプーン2本で形を整えて油の中へ落として揚げる。
❺冷めたら、粉砂糖を振りかける。

茶碗むしコースで

茶碗むしを作る

材料	（4人分/4個）
鶏ささみ肉	80g
Ⓐ しょうゆ・酒	各小さじ1
卵	L寸2個
Ⓑ だし汁（冷ます）	360ml
Ⓑ 塩	小さじ1/2
Ⓑ 薄口しょうゆ・みりん	各小さじ1
Ⓒ えび	4尾
Ⓒ 生しいたけ	1枚
Ⓒ かまぼこ（3mm厚さ）	4切れ
Ⓒ ぎんなん（缶詰）	8粒
みつば	適量

※卵液が冷たい場合は、常温に戻す。

下ごしらえ

❶鶏ささみ肉は、筋を取って一口大に切り、Ⓐで下味を付ける。
❷えびは尾を残し、殻と背わたを取る。
❸卵を溶きほぐし、Ⓑと混ぜ、卵液を作る。
❹生しいたけは石づきを除いて4等分に切る。
❺容器に鶏肉とⒸを入れ、卵液を注ぎ、ふたをする。

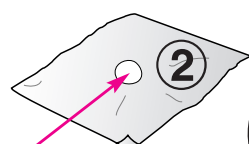
（容器のふたがない場合や、容器のふたをすると専用なべのふたが閉まらない場合は、アルミ箔をすき間ができないようにかぶせる。）

アルミ箔

設定時間　15～20分

準備

①専用なべを本体中央に載せる
●トッププレートからずれないように確実にはめ込む。

②フッ素樹脂加工を傷めないためになべにアルミ箔を敷く
●専用なべの大きさ程度に切り
まん中に硬貨大の穴を開ける。
（調理中、なべ底にできる気泡を抜くため。）

③蒸し水（600ml）を静かに入れる

④茶碗むし容器を置いてふたをしプラグを接続する（❶→❷）

操作

1 キーを押し ▲マークを茶碗むしに合わせる

▲マーク点滅（約3秒間）（待機中）
↓
点灯（確定）/調理スタート

2 個数に応じて 分 取消 キーで時間をセットする

●最初は15分を表示
●設定できる時間：0～40分
● 分 キーは押し続けると早送りできる。

15分以上に設定するときは
分 キーを押すごとに増加
（15→16→17…40→0→1→2…）

15分以下に設定するときは
取消 キーを押し（0を表示）
3秒以内に 分 キーを押す

※「取消」キーを押して3秒間放置すると、自動的に茶碗むしコースが終了し、通電が切れます。

●設定時間は、調理中でも自由に変更できる。
●残時間は1分刻みで減る。

設定時間の目安	
1～2個	3～4個
15～18分	18～20分

●容器は、厚さ5mm、容量200ml程度のものを標準にしています。容器の大きさ・厚みで時間を加減する。
容器の厚いもの・大きいもの、室温が低いとき…長めに設定する。
容器の薄いもの・小さいもの…短めに設定する。

火力調節を自動的に行い
調理が終了するとブザーが鳴り
自動的に通電が切れる
●茶碗むしにみつばを飾る。

蒸し足りないときは
● 加熱 キーの火力「やや弱」で、様子を見ながら蒸す。

茶碗むしコースを続けて使うときは
●蒸し水1カップ（約200ml）を加え操作 *1* から行う。
※初回に比べて「す」が入りやすくなることがあります。

調理が終わったらプラグを抜く

ピラフ コースで

簡単パエリアを作る

材料		最少量(約3人分)	最大量(約4人分)
白米		300g(2合)	450g(3合)
スープ(冷ます)	魚介の蒸し汁+お湯	450ml	600ml
	固形スープの素	1個	1.5個
	塩	小さじ1/3	小さじ1/2
	サフラン	少々 (0.1～	0.2g)
魚介	えび（尾を残して殻・背わたを取る）	70g(約8尾)	100g(約12尾)
	貝柱（1個を4等分に切る）	70g(約4個)	100g(約6個)
	いか（約5mmの細切りにする）	70g	100g
	たこ（約5mm長さに切る）	70g	100g
白ワイン		大さじ2 1/2	大さじ4
Ⓐ	にんにく（みじん切り）	5g(1片)	7g(1 1/2片)
	たまねぎ（みじん切り）	40g(1/4個)	50g(1/3個)
	赤ピーマン（みじん切り）	110g(中1個)	150g(中1 1/3個)
	いんげん（約3cm長さに切る）	60g	80g
プチトマト（へたを取って水洗いする）		60g(4～5個)	80g(6～7個)
ローリエ		1枚	1枚
こしょう		適量	適量
オリーブ油（またはサラダ油）		大さじ1 1/3	大さじ2

下ごしらえ

❶米は炊く30分前に研ぎ、ざるに上げておく。
❷なべに魚介と白ワインを入れ、さっと蒸し煮にして蒸し汁をこす。
❸②の蒸し汁にお湯を加えて計量し、固形スープの素とサフランを加えて色を出し、塩を加えて冷ましておく。

●焦げが気になる方は、魚介の蒸し汁を減らし、減らした分お湯を足してお作りください。

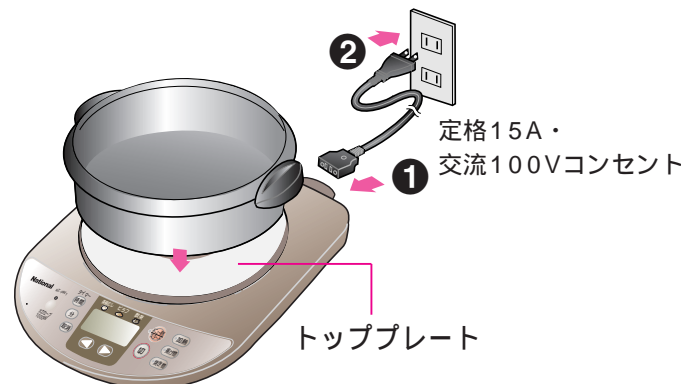
設定時間 25分(一定)
※時間の変更はできません。

- 白米は2合～3合で作る。多すぎても少なすぎてもうまくできません。
- 調理途中の材料追加の際に、生もの（肉や魚など）は入れない。（食材に火が通りません。）
- ご飯の固さは、スープ量50ml程度の増減で調節する。
- フッ素樹脂加工を傷めないために、殻付きの貝、骨付きの食材は入れない。具をいためるときは、必ず木製・樹脂製のへらを使う。

準備

専用なべを本体中央に載せプラグを接続する（❶→❷）

●トップレートからずれないように確実にはめ込む。

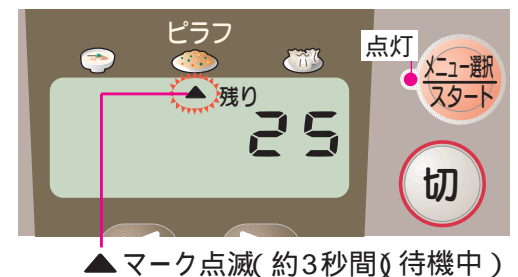
操作

1 Ⓐの具・白米の順にいためる

❶専用なべを ●加熱 強 で熱し油を入れてⒶの具を材料順にいためる
❷野菜に火が通ったら、白米を加え、米が透き通るまで（約3分）いためる
❸いったん 切 を押す

ここがポイント
●材料をいためるときから専用なべを使う。
木しゃもじでいためる

2 スープを加えてふたをし「ピラフ」コースに設定する

❶スープ・ローリエを加え、材料全体がスープに浸るよう平らにし、ふたをする
❷ メニュー選択 スタート を押し▲マークを

に合わせる

▲マーク点滅（約3秒間）(待機中)
↓
点灯(確定)/調理スタート

●時間は25分（一定）で、火力調節を自動で行います。
●表示時間（残時間）は1分刻みで減る。

3 約5分後にブザーが鳴ったら下ごしらえした魚介類・プチトマトを加え手早くかき混ぜてふたをする

調理が終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる

●さっとひと混ぜし お好みでこしょうをかける。

ここがポイント
●約5分後のブザーで、下ごしらえした具を加えたら、手早くよくかき混ぜる。
（混ぜないと、焦げや炊きむらの原因になります。）

調理が終わったらプラグを抜く

ピラフコース

ピラフコース　設定時間　25分(一定)

※時間の変更はできません。

●約5分後のブザーで追加の具を入れたら、必ずかき混ぜる。(混ぜないと、焦げや炊きむらの原因になります。)

●でき上がったピラフの焦げがかためで気になる方は、ふたをしたまま余熱で約5分蒸らすとやわらかくなります。

たことごぼうの和風ピラフ

材料			最少(約3人分)	最大(約4人分)
白米			300g(2合)	450g(3合)
スープ(冷ます)	調味料+お湯		450ml	600ml
	調味料	だしの素(粉末)	小さじ2/3	小さじ1
		塩	小さじ1/3	小さじ1/2
		酒	大さじ1 1/3	大さじ2
		しょうゆ	大さじ1	大さじ1 1/2
ゆでだこ(約5mmの薄切り)			140g	200g
しょうゆ(たこに下味を付ける)			大さじ2/3	大さじ1
Ⓐ	ごぼう(皮をこそげてささがきにし、水にさらしてあくを抜き、水気を絞る)		50g(約1/2本)	70g(約2/3本)
	にんじん(細切りにする)		50g(中約1/3本)	70g(中約1/2本)
万能ねぎ(小口切り)			2〜3本	4〜5本
サラダ油			大さじ1	大さじ1 1/2

下ごしらえ

●米は炊く30分前に研ぎ、ざるに上げておく。
●容器に調味料を入れ、お湯を加えて指定のスープ量にし、混ぜて冷ましておく。

1 Ⓐの具・白米の順にいためる

❶専用なべを加熱「強」で熱し、サラダ油を入れてⒶの具をいためる。
❷野菜に火が通ったら、米を加え、米が透き通るまで(約3分)いためる。
❸いったん「切」キーを押す。

2 スープを加えてふたをし、ピラフコースに設定する

❶スープを加えて材料がスープに完全に浸るように平らにする。
❷ふたをして「メニュー選択/スタート」キーを押して▲マークを「ピラフ」に合わせる。

3 約5分後にブザーが鳴ったらたこを加えてかき混ぜ、ふたをする

※終了ブザーが鳴ったら、万能ねぎを散らしひと混ぜする。

きのこたっぷりのピラフ

材料			最少(約3人分)	最大(約4人分)
白米			300g(2合)	450g(3合)
スープ(冷ます)	調味料+お湯		450ml	600ml
	調味料	固形スープの素	1個	1.5個
		白ワイン	大さじ1	大さじ1 1/2
		こしょう	少々	少々
Ⓐ	ベーコン(1cm幅に切る)		70g	100g
	にんにく(みじん切り)		3片	4片
	しめじ(石づきを取り、小房に分ける)		100g	150g
	生しいたけ(石づきを取り、5mm幅に切る)		40g(3〜4枚)	60g(5〜6枚)
	マッシュルーム(5mm幅に切る)		60g(約6個)	80g(約8個)
サラダ油			大さじ1	大さじ1 1/2
バター(仕上げ用)			10g	15g

下ごしらえ

●米は炊く30分前に研ぎ、ざるに上げておく。
●容器に調味料を入れ、お湯を加えて指定のスープ量にし、混ぜて冷ましておく。

1 Ⓐの具・白米の順にいためる

❶専用なべを加熱「強」で熱してサラダ油を入れ、Ⓐの具のベーコンから先に入れ、脂が溶け出したら、にんにくときのこ類を加えていためる。
❷きのこ類が少ししんなりしてきたら、米を加え、米が透き通るまで(約3分)いためる。
❸いったん「切」キーを押す。

2 スープを加えてふたをし、ピラフコースに設定する

3 約5分後にブザーが鳴ったらかき混ぜ、ふたをする

※途中の追加材料は、ありません。
※終了ブザーが鳴ったらバターを加えてさっとひと混ぜする。

中華風五目ピラフ

材料			最少(約3人分)	最大(約4人分)
白米			300g(2合)	450g(3合)
スープ(冷ます)	調味料+しいたけの戻し汁+お湯		450ml	600ml
	調味料	中華スープの素(粉末)	大さじ1	大さじ1 1/2
		塩	小さじ1/3	小さじ1/2
		酒	大さじ1 1/3	大さじ2
		しょうゆ	大さじ2/3	大さじ1
Ⓐ	長ねぎ(みじん切り)		大さじ3	大さじ5
	しょうが(みじん切り)		小さじ1	小さじ1 1/2
豚ロースかたまり肉(約1cmの角切り)			100g	150g
肉の下味	酒	(肉に下味を付けて約10分置く)	大さじ1	大さじ1 1/3
	しょうゆ		大さじ1/3	大さじ2/3
	こしょう		少々	少々
Ⓑ	ゆでたけのこ(約5mm角に切る)		70g	100g
	にんじん(約5mm角に切る)		40g	50g
	ぎんなん(缶詰)		8粒程度	12粒程度
Ⓒ	干ししいたけ(戻して細切り)		3枚	4〜5枚
	いんげん(斜め細切り)		40g	50g
ごま油			大さじ1	大さじ1 1/2

下ごしらえ

●米は炊く30分前に研ぎ、ざるに上げておく。
●容器に調味料としいたけの戻し汁を入れ、お湯を加えて指定のスープ量にし、混ぜて冷ましておく。

1 Ⓐ、豚肉、Ⓑ、白米の順にいためる

❶専用なべを加熱「強」で熱し、ごま油を入れてⒶをいため、香りが出たら豚肉を加えていため、豚肉に火が通ったら、次にⒷを加えていためる。
❷全体に火が通ったら、米を加え、米が透き通るまで(約3分)いためる。
❸いったん「切」キーを押す。

2 スープを加えてふたをし、ピラフコースに設定する

3 約5分後にブザーが鳴ったらⒸを加えてかき混ぜ、ふたをする

※終了ブザーが鳴ったら、さっとひと混ぜする。

ピラフコース

飲茶 コースで

飲茶を蒸す

材料（市販の飲茶）

- しゅうまい
- ぎょうざ
- えびぎょうざ
- 肉まん　など

設定時間　15～25分

●赤飯やおこわも、飲茶コースで作れます。（☞ P.34～35）

準備

①専用なべを本体中央に載せる

●トッププレートからずれないように確実にはめ込む。

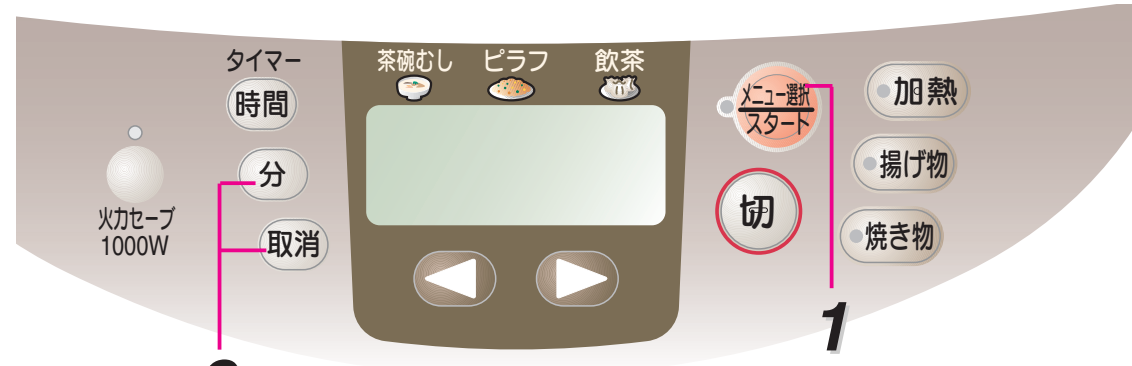
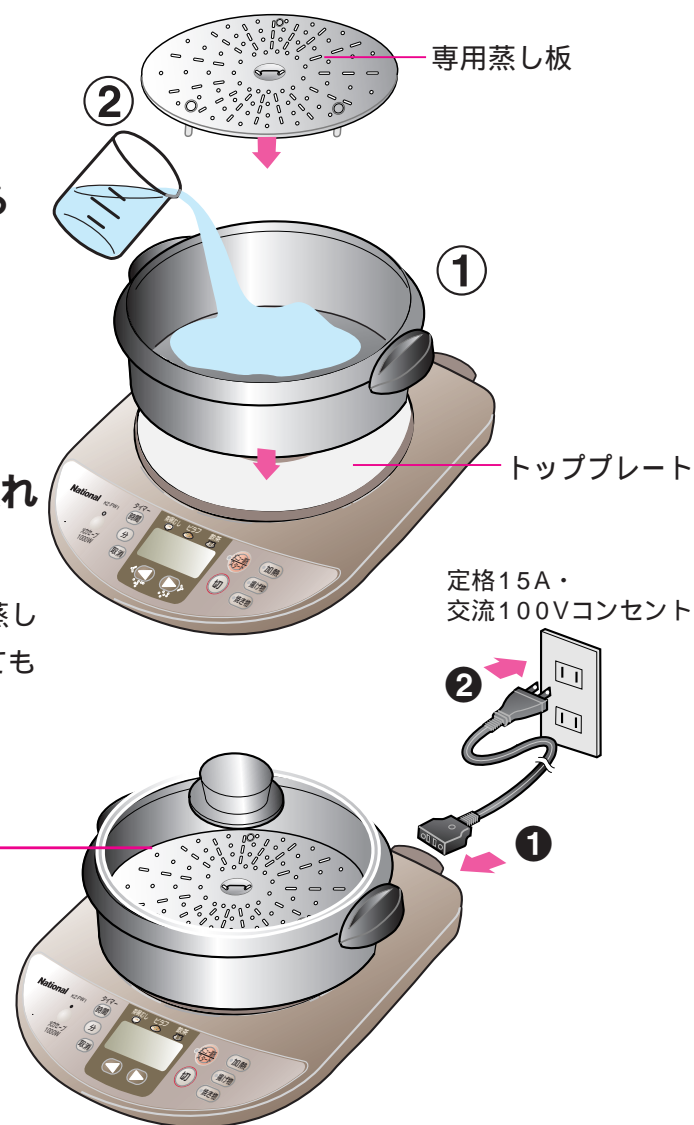
②蒸し水（600ml）を静かに入れ専用蒸し板を置く

●皮がくっつきやすいものは、専用蒸し板にクッキングシートなどを敷いてもご利用いただけます。

③ふたをしプラグを接続する（❶→❷）

操作

1

メニュー選択スタート キーを押し▲マークを飲茶に合わせる

▲マーク点滅（約3秒間）（待機中）
↓
点灯（確定）/調理スタート

2

食材に応じて 分 取消 キーで時間をセットする

設定時間の目安
※ブザーが鳴るまでの約8分間も含まれています。

食材	時間
しゅうまい・ぎょうざ	15～18分
えびぎょうざなど（浮粉を使用した皮が透明なもの）	15～16分
肉まんなど（大きめのもの）	20～25分

●冷凍食材は時間を長めに設定する。

- 最初は15分を表示
- 設定できる時間：0～40分
- 分 キーは押し続けると早送りできる。

15分以上に設定するときは

分 キーを押すごとに増加
（15→16→17…40→0→1→2…）

15分以下に設定するときは

取消 キーを押し（0を表示）
3秒以内に 分 キーを押す

※「取消」キーを押して3秒間放置すると、自動的に飲茶コースが終了し、通電が切れます。

- 設定時間は、調理中でも自由に変更できる。
- 残時間は1分刻みで減る。

3

約8分後にブザーが鳴ったら食材を蒸し板の上に均等に載せふたをする

調理が終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる

蒸し足りないときは
- 飲茶コースで、操作1からセットし直し、様子を見ながら蒸す。

飲茶コースを40分以上続けて使うときは
- 蒸し水を加え、操作1から行う。

調理が終わったらプラグを抜く

飲茶 コース

赤飯やおこわを作るとき

- 飲茶コースのため、約8分後にブザーが鳴りますが、関係ありません。
- 打ち水をするためのブザーは鳴りませんので、忘れずに3回の打ち水を行う。
- 1回分は、記載の標準量（4人分）でお作りください。
- 続けて40分以上使うときは、蒸し水を追加する。
- 蒸し物用ふきんの代わりにクッキングシートも使えます。

手作りしゅうまい

材料		4人分/約20個
豚ひき肉		200g
Ⓐ	しょうゆ・酒	各大さじ1/2
	ごま油	大さじ1
	塩	小さじ1/3
Ⓑ	キャベツ（みじん切り）	30g
	長ねぎ（みじん切り）	40g(約1/4本)
	しょうが汁	1片分
	片栗粉	大さじ1
干ししいたけ（ぬるま湯で戻してみじん切り）		2枚
しゅうまいの皮		20枚

下ごしらえ

しゅうまいのタネを作る

❶ボールにⒷを入れ、よく混ぜる。
❷別のボールに豚ひき肉とⒶを加え、粘りが出てなめらかになるまでよくこねる。
❸②のボールに、固く絞った①と水気を切った干ししいたけを加えてしっかり混ぜ合わせ、20等分し、皮で包む。

1 「飲茶」コースで蒸す　設定時間 20～23分

❶専用なべに蒸し水(600ml)を入れ、蒸し板を置く。
❷ふたをして「メニュー選択/スタート」キーを押し、▲マークを「飲茶」に合わせる。
❸「分」キーを押して設定時間を「20～23」分に合わせる。

2 約8分後にブザーが鳴ったら、しゅうまいを均等に載せ、ふたをする

※終了ブザーが鳴ったら、でき上がり。

赤飯

材料	4人分
もち米	450g(3合)
小豆	70g
打ち水（小豆のゆで汁）	150ml
ごま塩	適量

下ごしらえ（前の晩）

- なべに小豆を入れ、小豆のおよそ4倍の水を注ぎ、沸騰したらゆで汁を捨て、アク抜きをする。
- 水を替えて小豆のおよそ8倍の水を加え、煮立ったら弱火にして小豆が柔らかくなる（指でつまんでつぶれる程度）まで煮る。
- ゆで上がったら、小豆とゆで汁に分け、小豆はザルに上げて、乾燥しないように濡れふきんをかけておく。
- もち米を洗い、小豆のゆで汁と水を合わせた漬け汁に充分に浸して一晩漬けておく。

浸水時間の目安　●新米：6～8時間　●古米：8～12時間

下ごしらえ（当日）

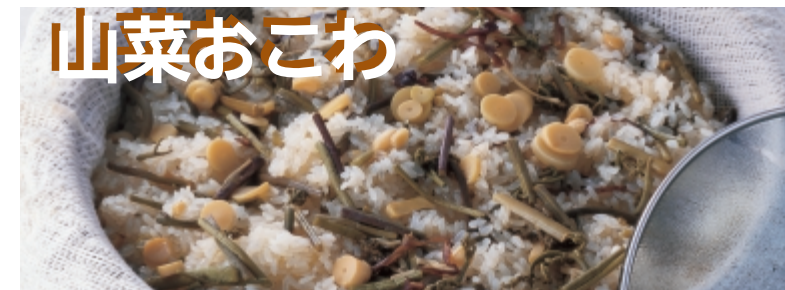
- もち米をざるに上げて、小豆を混ぜておく。
- 漬け汁から150ml(50ml×3回分)を取り、打ち水にする。

1 「飲茶」コースで蒸す　設定時間 40分

❶専用なべに蒸し水(600ml)を入れ、蒸し板を置く。
❷蒸し板の上に、水で濡らしてかたく絞った蒸し物用ふきんを敷き、その上に小豆を混ぜたもち米を入れ、平らにする。
❸ふたをして「メニュー選択/スタート」キーを押して、▲マークを「飲茶」に合わせる。
❹「分」キーを押して設定時間を「40」分に合わせる。

2 残時間が25・20・15を表示したときに打ち水（1回約50ml）を振り、さっと混ぜる

※終了ブザーが鳴ったら、でき上がり。お好みでごま塩をかける。
※ゆで汁は熱いうちに、空気に触れるようにおたまですくいボールなどに落として冷ますと鮮やかな色になります。

山菜おこわ

材料		4人分
もち米		450g(3合)
山菜（水煮）		150g
Ⓐ	しょうゆ・みりん	各大さじ1/2
打ち水（Ⓑ+水）		150 ml
Ⓑ	だしの素（粉末）・塩	各小さじ1/2
	砂糖	小さじ1
	みりん	大さじ1
	しょうゆ	大さじ2/3

下ごしらえ（前の晩）

- もち米を洗い、水に充分に浸して、一晩漬けておく。

浸水時間の目安　●新米：6～8時間　●古米：8～12時間

- 山菜の水煮をⒶで煮る。

下ごしらえ（当日）

- もち米をざるに上げて、下煮した山菜を混ぜておく。
- Ⓑに水を加えて150ml(50ml×3回分)にし、打ち水にする。

1 「飲茶」コースで蒸す　設定時間 40分

❶専用なべに蒸し水(600ml)を入れ、蒸し板を置く。
❷蒸し板の上に、水で濡らしてかたく絞った蒸し物用ふきんを敷き、その上に山菜を混ぜたもち米を入れ平らにする。
❸ふたをして「メニュー選択/スタート」キーを押して▲マークを「飲茶」に合わせる。
❹「分」キーを押して設定時間を「40」分に合わせる。

2 残時間が25・20・15を表示したときに打ち水（1回約50ml）を振り、さっと混ぜる

※終了ブザーが鳴ったら、でき上がり。

お手入れ プラグを抜き、各部が冷えてから行う

ご使用のたびにお手入れする

（汚れたまま使うと、変色・こびり付きの原因になります。）

- **ベンジン・シンナーは使わない。**
- **トッププレート以外はたわしや磨き粉を使わない。**（表面を傷付けます。）

本体・トッププレート

軽い汚れ **絞ったふきんでふき取る。**

油汚れ **薄めた台所用洗剤**（中性）**をふきんにしみ込ませて、ていねいにふき取る。**

トッププレートの取れにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉を付け、丸めたラップでこすり取る。
または磨き粉（クレンザー）などを少量付けて、ナイロンたわしなどでこすり取る。

- **なべを焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどく汚れる場合があります。**

吸・排気口にほこりがたまっている場合

掃除機で吸い取る。
（ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。）

ふた

冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）**とやわらかいスポンジで洗う。**
※表面（ガラス）を傷付けない。（割れる原因になります。）

専用なべ・専用焼肉プレート・専用蒸し板

冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）**とやわらかいスポンジで洗い、よく乾かす。**
※フッ素樹脂加工されているので、スポンジのナイロン面でお手入れしない。

- **焼肉プレートは、洗う前にあらかじめ調理面に付着した油脂分や焼け焦げを、やわらかい紙でふき取っておくと、お手入れがしやすくなります。**

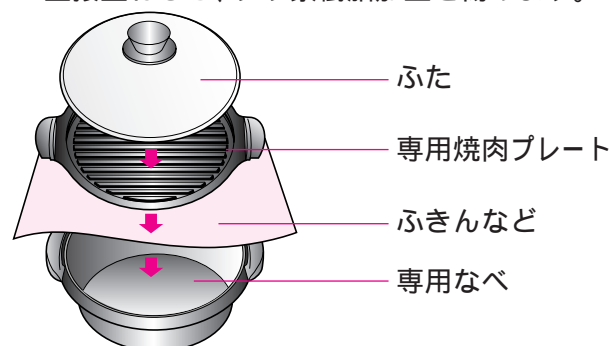
ティッシュペーパーなど

- **専用蒸し板の汚れが落ちにくい場合は、クリームタイプの磨き粉を付けて洗う。**

※洗ったあとは、よく水を切り、充分乾かしてから収納する。

収納

なべとプレートを重ねて収納する場合

なべとプレートの間に、ふきんなどを入れる。
※直接重ねると、フッ素樹脂加工を傷めます。

故障かな？ 故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

こんなとき	ここが原因	直し方
キーを押しても受け付けない	電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	プラグを正しく差し込む。
加熱キー以外の調理キーを受け付けない	タイマーがセットされている。	取消キーを押し、タイマーセットを取り消す。
キーを押すとなべ確認マークが表示され、約1分後に消える	なべを載せていない。 使えないなべを載せた。 なべの位置が中央からずれている。	使えるなべをトッププレートに正しくセットする。
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で数Wの電力が消費されますが、差し支えありません。	使用後はプラグを抜く。
使っている途中で通電が切れた	2時間以上キーを操作していないため、切り忘れ防止機能が働いた。	再度、操作し直す。 ※煮込み調理など、2時間以上キーを操作しない場合は、タイマーを使う。
タイマーが使えない	焼き物キー・揚げ物キー・メニュー選択キーのピラフコースで調理している。	焼き物キー・揚げ物キー・メニュー選択キーのピラフコースではタイマーは使えません。
火力セーブキーの設定・取り消しができない	メニューキーを押してから、約30秒以上たっている。	切キーを押し、再度操作し直す。
火力感が弱い	火力セーブキーを押している。	
使っている途中で火力感がなくなった	なべ底の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能が働いて通電をコントロールしている。	温度が下がると、自動的に通電を再スタートするためそのまま使う。使用上差し支えありません。
U 12 を表示して止まった 吸・排気口目づまり検知	吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった	吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。吸・排気口にたまったほこりを手入れする。（お手入れ ☞ P.36）
U 13 を表示して止まった 空だき自動OFF	なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電を停止します。 （茶碗むし・飲茶コースで蒸し水を入れ忘れたり、調理の途中で水がなくなった場合。 揚げ物調理のあとすぐに茶碗むし・飲茶コースを行った場合。）	蒸し水を忘れた場合は水を入れる。調理物が加熱不足になっている場合は、切キーを押して加熱キーの「強」で沸騰させ、茶碗むしコースは火力「やや弱」で、飲茶コースは「飲茶コース」で様子を見ながら加熱する。

H 表示が出たときはセンサーの故障です

プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…

まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このIH調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P37）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	IH調理器
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

窓口	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

窓口	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

窓口	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市下飯田2丁目1-27	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

窓口	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

窓口	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

窓口	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

窓口	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

窓口	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸宇上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2	(0985)85-6530
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

窓口	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0902

仕様

●ＫＺ－ＰＷ1

項目		仕様
電源		交流100V 50-60Hz共用
消費電力		1400W
加熱（約）		75W相当～1400W
温度調節機能	焼き物（約）	100(保温)～250℃
	揚げ物（約）	140～200℃
メニュー選択		茶碗むし・ピラフ・飲茶
タイマー		1分～9時間55分
コード長さ		1.9m

部位	項目	仕様
本体	大きさ（約）cm	幅32.0 奥行37.5 高さ5.0
	質量（約）	2.1kg
専用なべ	大きさ（約）cm	内径26.2　深さ6.1
	質量（約）	2.3kg（ふたを含む）
	満水容量（約）	3.6L
専用焼肉プレート	大きさ（約）cm	内径26.2　深さ1.4
	質量（約）	1.6kg

●ＫＺ－ＰＮ1

項目		仕様
電源		交流100V 50-60Hz共用
消費電力		1400W
加熱（約）		75W相当～1400W
温度調節機能	焼き物（約）	100(保温)～250℃
	揚げ物（約）	140～200℃
メニュー選択		茶碗むし・ピラフ・飲茶
タイマー		1分～9時間55分
コード長さ		1.9m

部位	項目	仕様
本体	大きさ（約）cm	幅32.0 奥行37.5 高さ5.0
	質量（約）	2.1kg
専用なべ	大きさ（約）cm	内径26.2　深さ6.1
	質量（約）	2.3kg（ふたを含む）
	満水容量（約）	3.6L

●2機種とも、プラグを接続しただけでの消費電力は約2Wです。

愛情点検　長年ご使用のIH調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です

お買い上げ日	年　月　日	品番	
販売店名	☎（　　）	お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－2372
S0800S5122